



Foto: Restaurant Kartoffel-Kiste

## „Himmel und Erde“ aus der Solinger Kartoffel-Kiste

In der Kartoffel-Kiste werden Apfel insbesondere bei dem Gericht „Himmel und Erde“ verwendet. Außerdem gibt es das beliebte Obst an der Solinger Talsperre in Form von frischem Apfelmus zu Reibe- und Pillekuchen und zum Jahresende als Bratapfel zu Gänseangeboten. Klaus Dieter Land verwendet vorzugsweise regionale Ware von den umliegenden Hofläden. Besonders gern greift er auf den roten Boskoop zurück. Bei „Himmel und Erde“ gibt es zahlreiche Abwandlungen. Einige vermischen Kartoffelbrei mit Apfelmus, andere geben als Beilage frische Bratwurst hinzu. Die typisch Bergische Art ist jedoch die mit Kartoffelbrei, Apfelscheiben und Blutwurst. Klaus Dieter Land verrät uns sein Rezept, wie er es in der Kartoffel-Kiste serviert.

### Rezept für 4 Personen

2,5 kg Kartoffeln  
100 g Butter  
0,6 l Milch oder Sahne  
ca. 10 Scheiben Blutwurst  
Mehl  
Apfelscheiben

Die Kartoffeln wie Salzkartoffeln kochen und nach dem Kochen sofort durchpressen. Die Butter dazu geben, Milch oder Sahne erhitzen, in die Kartoffelmasse einrühren und mit Muskat und Salz abschmecken. 2 -3 große Scheiben Blutwurst (pro Portion) mehlieren und in Fett braten. Achtung: Blutwurst im Ring ist nicht immer zum Braten geeignet, da sie flüssig wird. Nicht würzen! Mit der Blutwurst die Apfelscheiben braten und dann alles auf Tellern anrichten.